報道関係各位　　令和6年（2024）年 9月 20日

ふなばし三番瀬海浜公園・ふなばし三番瀬環境学習館 Press Release

安くておいしいコノシロをさばいて食べよう

おいしく食べて、船橋の漁業を応援しよう！

タイトル　海の恵みを味わおう「未利用魚をさばこう」
会　　場　ふなばし三番瀬環境学習館 キッチンスタジオ
開催日時　2024年9月28日(土) 11:00-13:00
参 加 費　有料スペース利用料+800円
対　　象　小学生以上の児童と保護者
協　　力　船橋市漁業協同組合

概要

ふなばし三番瀬環境学習館では、船橋市漁業協同組合にご協力いただき、船橋漁港で水揚げされたコノシロをさばいて調理するワークショップを開催いたします。今回はコノシロ及び船橋の漁業の普及を目的とし、船橋市の漁師を講師にお招きして、包丁を使わず子どもでも簡単に調理できる、親子向けのワークショップです。

船橋市では、年間1,000ｔ以上のコノシロが漁獲されています。しかしコノシロは小骨が多く、大きく育ったものは食べづらいとして、その多くは養殖などの飼料用として消費され、魚屋やスーパーに並ぶことはほとんどありません。船橋市では、コノシロをPRすることで、適正な価値をつけようと取り組んでいます。

本ワークショップでは、東京湾で刺し網漁を営む現役の漁師から実際の漁業の様子についてお話を伺うとともに、包丁を使わず、キッチンバサミで簡単に魚をさばく方法を習います。その後、千葉県の郷土料理でもある「さんが焼き」にして食します。また、参加者にはお土産として、船橋漁港で水揚げされたコノシロで作られた「コノシロやわらか煮」をお渡しします。ぜひ、ご取材ください。

未利用魚とは

漁獲量、手間、知名度など、様々な理由で食用にならない魚を「未利用魚」と呼びます。コノシロは大きさにより呼び名が変わる出世魚で、5cm程度のシンコ、10cm程度までのコハダであれば寿司ネタなどで重宝されますが、大きくなると流通しづらくなります。一部の魚のみに頼らず、多様な魚を食べることが持続可能な漁業を支えることにつながります。

＜報道関係のお問合せ先＞
ふなばし三番瀬環境学習館　　広報担当：小澤、山口
電話：047-435-7711(受付時間9:00-17:00)　E-mail: pr@sambanze.jp

ふなばし三番瀬環境学習館
[開館時間]9:00-17:00[休館日]原則月曜（祝日の場合は翌平日）,12/30-1/3
※春・夏の長期休暇期間は開館[有料スペース利用料]一般400円、高校生200円、船橋市外の小・中学生100円[電話]047-435-7711[FAX]047-435-7712

ふなばし三番瀬海浜公園
[施設利用時間]9:00-17:00[休園日]12/30-1/3
[駐車料金]普通車500円、大型車(※要予約)2200円
[電話]047-435-0828[FAX]047-435-0358

〒273-0016　千葉県船橋市潮見町40　　https://www.sambanze.jp/